



## Lidia Przymuszała

Institut Polonistyki i Kulturoznawstwa  
Wydział Filologiczny  
Uniwersytet Opolski  
ORCID: 0000-0002-9925-251X

## Dorota Świtała-Trybek

Institut Polonistyki i Kulturoznawstwa  
Wydział Filologiczny  
Uniwersytet Opolski  
ORCID: 0000-0001-8525-5800

# O niedomówieniach i nadinterpretacjach, czyli dziedzictwo kulinarne Śląska w kontekście Listy produktów tradycyjnych\*

**About understatements and overinterpretations, that is the culinary heritage of Silesia in the context of the document Lista produktów tradycyjnych [List of traditional products]**

**Abstract:** The issue in question is the culinary heritage of Silesia, represented in the List of traditional products of the Ministry of Agriculture and Rural Development (created in 2004). Basing on the example of *wodzionka* and other soups made of water and bread, the authors bring emphasis to some important issues associated with the description of selected traditional foods and kitchen products that lead to understatements and overinterpretations. The article proposes also a new definition of traditional dish, which takes into account two elements of a recipe (fixed and variable).

**Key words:** culinary heritage, Silesia, Lista produktów tradycyjnych [List of traditional products], traditional dish, recipe, *wodzionka*

**Słowa kluczowe:** dziedzictwo kulinarne, Śląsk, Lista produktów tradycyjnych, tradycyjne danie, przepis, *wodzionka*

---

\* Artykuł powstał na podstawie badań statutowych Instytutu Polonistyki i Kulturoznawstwa Uniwersytetu Opolskiego „Śląsk w kulturze i języku” (2017 rok).

Asumptem do podjęcia tytułowego zagadnienia była dyskusja, która wiązała się na jednej z konferencji poświęconej kulinariom na temat tego, czy tradycyjna *wodzianka* (w gwarze śląskiej *wodzionka*) zawiera maggi czy nie. Część uczestników dyskusji kategorycznie twierdziła, że nie zawiera, uzasadniając swoje stanowisko tym, że na Liście produktów tradycyjnych (dalej LPT) w recepturze zupy nie wymienia się tej przyprawy. Tymczasem po dokładnej lekturze informacji zawartych w opisie *wodzionki* okazało się, że dodatek ów figuruje w komentarzu dotyczącym smaku tego specjału: „Pachnie czosnkiem, pieprzem i przyprawą maggi (jeżeli ktoś dodaje ją do potrawy). Podczas spożywania wyczuwa się wyraźnie smak chleba, czosnku, soli i pieprzu”<sup>1</sup>. Faktem niezaprzeczalnym jest również to, że przyprawa ta występuje zarówno w recepturach *wodzionki* zamieszczonych w większości śląskich powojennych poradników kucharskich, jak i w składzie tejże zupy serwowanej w restauracjach znajdujących się na dwóch szlakach kulinarnych – „Śląskie smaki” i „Opolski bifyj”.

## Lista produktów tradycyjnych – „strażnik” tradycyjności potraw

Czym zatem jest przywołana LPT, która w opisanej sytuacji stała się argumentem nie do odparcia, przemawiającym na rzecz braku maggi w klasycznej *wodzionce*? Zgodnie z Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych<sup>2</sup> od 2005 roku minister rolnictwa i rozwoju wsi prowadzi Listę produktów tradycyjnych na szczeblu krajowym. Na LPT mogą zostać umieszczone produkty rolne, środki spożywcze oraz napoje spirytusowe, których „jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej, zwane dalej »produktami tradycyjnymi«” (art. 47 ust. 1).

Celem prowadzenia LPT jest identyfikacja dostępnych na rynku krajowym produktów o niepowtarzalnej jakości uzyskanej dzięki zastosowaniu tradycyjnych przepisów, metod produkcji i przetwarzania, a także przygotowanie producentów do rejestracji ich wyrobów na szczeblu unijnym oraz stworzenie możliwości ubiegania się o odstępstwa weterynaryjne lub sanitarne<sup>3</sup>. Do innych ważnych za-

<sup>1</sup> *Wodzianka*. <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Wodzionka> [data dostępu: 18.08.2017].

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Dz.U. 2005, nr 10, poz. 68.

<sup>3</sup> M. HALAGARDA, W. KĘDZIOR, E. PYRZYŃSKA: *Ochrona i zasady rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych*. „Zeszyty Naukowe. Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie” 2013, nr 918, s. 26.

łożonych celów należą: zwiększenie świadomości konsumentów w zakresie istoty produktów tradycyjnych, dywersyfikacja zatrudnienia na obszarach wiejskich, rozwój regionalny oraz propagowanie kultury polskiej<sup>4</sup>.

Odwolując się do materiału dotyczącego Śląska, chcemy zwrócić uwagę na to, że na LPT znajdują się jedynie pewne modelowe, wzorcowe receptury, które w rzeczywistości nie są jedynymi możliwymi, co sprawia, że Listy nie należy traktować jako podstawowego źródła informacji w orzekaniu o tym, które receptury uznać należy za tradycyjne, a które nie. Jest to niezwykle istotne w kontekście toczącej się dyskusji nad tym, co rozumie się przez określenie „produkt, towar tradycyjny”<sup>5</sup>, „potrawa tradycyjna”<sup>6</sup> i jakie są kryteria owej „tradycyjności”<sup>7</sup>. Do tej pory były to: po pierwsze, określane jako tradycyjne **metody produkcji** stosowane do wytwarzania różnych produktów (w przypadku potraw należy to odnieść do receptur); po drugie, udokumentowany **wiek**, tj. czas, od jakiego metody te są wykorzystywane (na podstawie przekazów książkowych, fotograficznych czy nagraniowych). Inaczej rzecz ujmując, wiek, dystans czasowy jako kryterium tradycyjności to wskaźnik tego, ile musi upłynąć czasu, by produkt wytwarzany w określony, stały sposób mógł być uznany za tradycyjny. W przywołanej ustawie zaznaczono, że „za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat” (art. 47 ust. 1a). W świetle tego **za tradycyjną można uznać potrawę przyrządzaną zgodnie z metodami/recepturami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie przynajmniej od ćwierćwiecza**.

Tu jednak rodzi się pytanie, jak traktować kryterium wieku? Przykładowo przywołana na wstępie *wodzionka* znana i spożywana jest na Śląsku od stuleci. Oczywiście jest zatem, że sposób jej przyrządzania zmieniał się w czasie – inny był pod koniec XIX wieku, inny po II wojnie światowej. Wpływ na to miały wielorakie czynniki, takie jak: dostęp do produktów, z których była przygotowywana, zamożność danej rodziny, region oraz grupa społeczna, w której była

<sup>4</sup> B. GULBICKA: *Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce*. Warszawa 2014, s. 38.

<sup>5</sup> Zofia Winawer i Henryk Wujec proponują następującą definicję produktu tradycyjnego: „[...] produkty tradycyjne to takie produkty, których jakość wynika ze specjalnego składu i sposobu wytwarzania. Często pochodzą z konkretnego kraju czy regionu, ale ich upowszechnienie i renoma sprawia, że produkowane są także w innych krajach” (Z. WINAWER, H. WUJEC: *Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we wspólnej polityce rolnej*. Warszawa 2010, s. 32).

<sup>6</sup> Na problem ten zwróciła uwagę między innymi Ewa Grażyna Karpińska: „[...] nawet jeśli poglądy na kulinaria – i one same – nie są w rzeczywistości identyczne z tymi, które wyznawano – i które praktykowano – w przeszłości, to jednak za tradycyjne są uważane i jako tradycyjne są postrzegane, i to właśnie (i tylko) dlatego, że z przeszłości pochodzą” (E.G. KARPIŃSKA: *Tradycje kulinarne na „Szlaku łaknienia”*. W: *Nie tylko o wsi... Szkice humanistyczne dedykowane Profesor Marii Wieruszewskiej-Adamczyk*. Red. D. KASPRZYK. Łódź 2013, s. 326–327).

<sup>7</sup> Według *Uniwersalnego słownika języka polskiego*, przymiotnik „tradycyjny” funkcjonuje w następujących znaczeniach: 1) dotyczący tradycji – zwyczaju, przekazywany z pokolenia na pokolenie, oparty na tradycji, zgodny z nią; 2) przestrzegający tradycji – zwyczaju; 3) niewnoszący nic nowego, odbywający się, przebiegający według utartych, ustalonych schematów, szablonów; schematyczny, szablonowy. Zob. *Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. 4. Red. S. DUBISZ. Warszawa 2003, s. 98.

spożywana, czy wreszcie ogólne przemiany modelu odżywiania. Jak zatem spojrzeć na ten kilkuwiekowy odcinek czasu i którą *wodzionkę* uznać za tradycyjną? Tę przygotowywaną według dziewiętnastowiecznej receptury czy może tę z końca ubiegłego stulecia? Wreszcie, czym jest „tradycyjna receptura” i, co za tym idzie, „potrawa tradycyjna”?

## Kulinaria śląskie na Liście produktów tradycyjnych

Już przy wstępnym oglądzie Listy mało fortunne wydaje się jej opracowanie według województw. Widać to na przykładzie interesującej nas kuchni śląskiej<sup>8</sup>, której tradycyjne produkty i potrawy reprezentowane są na LPT w dwóch różnych częściach – województw śląskiego i opolskiego. Lista „śląska” zawiera 143 egzemplifikacje różnych potraw i produktów, ujętych w dziesięć kategorii uwzględniających ich rodzaj i charakter, natomiast „opolska” – 62 przykłady<sup>9</sup>. Trzeba jednak od razu zaznaczyć, że nie wszystkie figurujące tam artykuły żywnościowe odnoszą się do kulinariów śląskich, ze względu bowiem na obowiązujący dziś podział administracyjny kraju obszar województwa śląskiego obejmuje, oprócz wschodniej części historycznego Górnego Śląska, część geograficzno-historyczną zachodniej Małopolski (w tym Zagłębie Dąbrowskie, Zagłębie Krakowskie, Żywiecczyznę) i Częstochowę, stąd na liście znalazły się również specjały kulinarne tych regionów. Z kolei na liście „opolskiej” znajdują się produkty i potrawy kuchni kresowej, których tradycję przygotowywania przyniosła z sobą ludność przybyła na Śląsk po II wojnie światowej (w ramach akcji przesiedleńczych) z terenów wschodnich II Rzeczypospolitej.

I choć tradycyjna kuchnia śląska nie była jednolita, wyróżniała się bogactwem składników i sposobów przyrządzania potraw, na co wpływ miały różne czynniki<sup>10</sup>, to jej podział według klucza administracyjnego przynosi zafałszowany, nie do końca zgodny z rzeczywistością obraz kulinariów tego regionu. Podział taki skutkuje także dalszymi konsekwencjami, jak chociażby tym, że

<sup>8</sup> Kuchnię śląską terytorialnie odnosimy do historycznego obszaru Górnego Śląska. Zob. R. PYSIEWICZ-JĘDRUSIK, A. PUSTELNIK, B. KONOPSKA: *Granice Śląska*. Wrocław 1998.

<sup>9</sup> LPT zawiera dziesięć następujących kategorii uwzględniających rodzaj i charakter produktów: produkty mleczne (12 na liście „śląskiej” i 3 na liście „opolskiej”), produkty mięsne (odpowiednio na omawianych listach: 12 i 9), produkty rybołówstwa (5 i 2), warzywa i owoce (12 i 9), wyroby piekarnicze i cukiernicze (32 i 12), oleje i tłuszcze (2 i 2), miody (4 i 3), gotowe dania i potrawy (56 i 15), napoje (7 i 2), inne produkty (1 i 4).

<sup>10</sup> Były to zarówno warunki środowiskowe (tereny nizinne, wyżynne, górskie), zmieniająca się przez stulecia przynależność państwowa tego obszaru pogranicza (wpływy niemieckie, austriackie, czeskie), urbanizacja z industrializacją (intensywne od połowy XIX wieku, zmieniające w dużej części charakter regionu – z rolniczego, słabo rozwiniętego na przemysłowy), jak i obecne przeobrażenia w zakresie obowiązujących trendów kulinarnych.

te same dania i potrawy charakterystyczne dla całego regionu, których tradycje spożywania dokumentują te same źródła<sup>11</sup>, funkcjonują na dwóch listach, „opolskiej” i „śląskiej”, czasem ponadto zakwalifikowane do różnych kategorii (na przykład opolska rolada wołowa znajduje się w kategorii „produkty mięsne”, zaś rolada śląska – w kategorii „gotowe dania i potrawy”). Sztuczne rozgraniczenie tradycyjnych specjałów kuchni śląskiej na dwa województwa powoduje także to, że na użytek LPT **potrawom nadaje się dodatkowe określenie w postaci przydawki** określającej region, na przykład „opolska rolada wołowa”, „ścierka opolska”, „makówka opolska”, gdy tymczasem w materiałach źródłowych takie nazwy nie funkcjonują.

Założeniem, które przyświecało pomysłodawcom LPT, było to, aby służyła ona promowaniu i popularyzowaniu polskich produktów tradycyjnych nie tylko w kraju, ale i za granicą: „Jednym z głównych celów powstania tej listy jest promocja i rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami na terenie kraju, po to, aby następnie móc je skuteczniej promować także za granicą”<sup>12</sup>. To niezwykle ważne zadanie, jakie spełnia Lista, upoważnia do podjęcia merytorycznej dyskusji na temat jej obecnego charakteru i kształtu.

## Kilka wątpliwości

Nie kwestionując oczywiście wartości LPT, chcemy jednak zwrócić uwagę na pewne jej niedostatki (zwłaszcza materiałowe) oraz zasygnalizować wybrane kwestie dotyczące interpretacji i sposobu opisu zawartego w niej materiału, co uczynimy na przykładzie wybranych śląskich zup.

Jedną z nich jest uznana za śląski specjał *wodzionka*. Jak wspomniano na wstępie, znana jest ona od co najmniej dwóch stuleci. Najstarsze, udokumentowane potwierdzenie nazwy tejże zupy zawierają materiały słownikowe z drugiej połowy XIX wieku<sup>13</sup>. Najprostszą definicją *wodzionki*, jaką można sformułować na podstawie zgromadzonych licznych materiałów etnograficznych i językowych, jest: „zupa z wody i chleba”. Tę treść oddają liczne funkcjonujące na Śląsku nazwy zupy, jak właśnie *wodzionka*, *wodzionecka*, *brotka*, *brotzupa*<sup>14</sup>, *chlebian-*

<sup>11</sup> Źródła te można podzielić na kilka zasadniczych grup: opracowania etnograficzne i folklorystyczne; prace popularyzujące dziedzictwo kulturowe Śląska; poradniki kulinarne; materiały archiwalne znajdujące się w instytucjach naukowych i muzealnych; wywiady z rodowitymi Ślązakami.

<sup>12</sup> *Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW*. <http://www.produkty-tradycyjne.pl/lista-produktow-tradycyjnych-mrirw> [data dostępu: 13.08.2017].

<sup>13</sup> Zob. *Słownik języka polskiego*. T. 7. Red. J. KARŁOWICZ, A.A. KRYŃSKI, W. NIEDŹWIECKI. Warszawa 1919, s. 678; *Słownik języka polskiego*. T. 2. Oprac. A. ZDANOWICZ et al. Wilno 1861, s. 1884.

<sup>14</sup> *brotzupa* (podobnie jak skrócona i zaadaptowana do śląszczyzny *brotka*) – z niem. *Brotsuppe*.

ka, chlebówka, chleb z wodą, waserzupa<sup>15</sup>. Niektóre jej określenia wskazują na inny składnik użyty do wykonania potrawy (czoskula, czosnówka), brak jakiegoś składnika (chuda zupa, chuda jewa – zupa pozbawiona tłuszczu) bądź sposób jej przyrządzania (bystrzonka, snelka/sznelka<sup>16</sup>). Jeszcze inne nazwy zupy to chuglaczka, germuszka/giermuszka, kura górnicza, stara kura górnicza:

Brotzupa to pokrojony chlyb, masło, cosnek zalodne wodom<sup>17</sup>. (Dziadowa Kłoda, pow. oleśnicki)

Wodzionka to je zupa z chleba i z wody, z czoskym i łojym<sup>18</sup>. (Żory)

Chlebówka – woda z chleby<sup>19</sup>. (Zabrzeg, pow. bielski)

Chudo jewa to mówióm w Pruchnej na czosnówke, wodziunke<sup>20</sup>. (Zabrzeg, pow. bielski)

Tako prawdziwo wodzionka to robiyli z suchego, czerstwego, chleba, a dzisiaj już niekoniecznie. Chlyb sie pokrajało, drobniutko posiekało czosnek, do tego łyżka tustego i trocha soli. Wszystko to trza zalać gorącą wodą i gotowe<sup>21</sup>. (Katowice-Ligota)

Na krajową LPT *wodzionka* została wpisana w roku 2007 i figuruje nań w części zarówno „śląskiej”, jak i „opolskiej”, jako gęsta zupa sporządzona z pokrojonego w kostkę chleba<sup>22</sup>, drobno pokrojonego lub przeciśniętego przez praskę czosnku, z dodatkiem smalcu lub masła zalanego wrzątkiem<sup>23</sup>. Dodatkowo na liście „opolskiej” w komentarzu dotyczącym smaku zupy znaleźć można informacje o wzbogacających ją przyprawach, jak sól, pieprz czy owo wzbudzające kontrowersje maggi.

Zaprezentowaną recepturę<sup>24</sup> uznać można za podstawową wersję *wodzionki*. Nie jest to jednak jedyny możliwy sposób jej wykonania. Jak pokazuje zgromadzony materiał etnograficzny i językowy (gwarowy), zupa ta występuje jeszcze w wielu innych, nie uwzględnionych na Liście wersjach.

Wśród podstawowych składników zupy, jakim był ogólnie tłuszcz, oprócz wspomnianego na Liście smalcu czy masła (*nota bene* używanego częściej dopiero

<sup>15</sup> Z niem. *Wassersuppe*.

<sup>16</sup> Z niem. *schnell* – szybko.

<sup>17</sup> Przykład za: *Brotzupa*. W: *Słownik gwar śląskich*. T. 3. Red. B. WYDERKA. Opole 2002.

<sup>18</sup> Przykład pochodzi z kartoteki *Słownika gwar śląskich*.

<sup>19</sup> Przykład za: *Chlebówka*. W: *Słownik gwar śląskich*. T. 4. Red. B. WYDERKA. Opole 2004.

<sup>20</sup> Przykład za: *Ewa*. W: *Słownik gwar śląskich*. T. 8. Red. B. WYDERKA. Opole 2006.

<sup>21</sup> Inf. kobieta, l. 78, Katowice-Ligota, zapis w 2017 r.

<sup>22</sup> W podstawowym opisie potrawy brak informacji, że chleb używany do przygotowania zupy był zwykle czerstwy. Informację taką można dopiero odnaleźć, wczytując się w materiały źródłowe zamieszczone na LPT, na podstawie których stworzono charakterystykę zupy.

<sup>23</sup> Należy zauważyć, że informacje o *wodzionce* podane na liście „śląskiej” i „opolskiej” zostały opracowane na podstawie tych samych źródeł (zob. Aneks) i zasadniczo niczym się nie różnią.

<sup>24</sup> W niniejszym artykule skupiamy się przede wszystkim na analizie receptur omawianych potraw, pomijając tradycję ich funkcjonowania.

od lat pięćdziesiątych ubiegłego wieku; wcześniej masło jako produkt luksusowy wykorzystywano sporadycznie, tylko na szczególne okazje) w materiałach wymienia się także skwarki (*szpyrki/spyrki*), łój, tłuszcz gęsi i wołowy<sup>25</sup>, zaś z dodatków podkreślających smak, prócz obowiązkowego czosnku i soli, źródła mówią jeszcze o kminie, cebuli, słodkiej papryce, a nawet vegecie<sup>26</sup>.

*Wodzionka* w swej klasycznej postaci – w zależności od regionu i kulinarnych zwyczajów danej rodziny – podlegała różnym modyfikacjom. W Raciborskiem na przykład *brotzupę* spożywano nie tylko tradycyjnie „na słono”<sup>27</sup>, ale także w wersji „na słodko”<sup>28</sup> – w tym wariacie chleb, zamiast wrzątkiem, zalewa się mlekiem i dodaje cukru do smaku.

Niekiedy zupę wzbogacano jeszcze zasmażką z mąki i tłuszczu. Treściwym i smakowitym uzupełnieniem *wodzionki* były też świeżo gotowane lub opiekane na patelni ziemniaki, tzw. *bratkartofle*:

Dzisiaj na łobiod zrobią wodziunka z kartofluma. (Januszkowice, pow. krapkowicki)

Do wrzątku dodano szczyptę kminu, pieprzu, słodkiej papryki i soli do smaku. Zupę doprawiono zoproszką, czyli łyżką mąki przyrumienionej na smalcu lub słoninie. Podawano ją ze świeżo ugotowanymi ziemniakami<sup>29</sup>. (Śląsk Cieszyński)

Na Śląsku Cieszyńskim do *wodzionki*, zwanej tam *czoskulą* czy *bystrzonką*, oprócz ziemniaków dodawano także wodę, w której je uprzednio osobno ugotowano:

Bardzo popularna była kiedyś *czoskula*. Ugotowano wodę z dodatkiem czosnku, kminu i soli. Do wrzącej zupy wlewo razem z wodą osobno ugotowane ziemniaki i potłuszczone wędzoną słoniną. Obecnie *czoskulę* przyrządza się w sposób następujący: na miskę kroi się chleb w drobną kostkę, dodaje odpowiednią ilość skwarek, szczyptę kminu oraz drobniutko posiekany spory ząbek czosnku. To wszystko zalewa się wrzątkiem. Podczas jedzenia można przybierać do zupy przysmażone na tłuszczu plasterki ziemniaków. Powyższa zupa jest gdzieś znana jako *chlyb z wodą*<sup>30</sup>.

<sup>25</sup> Zob.: M. ŻYWIŃSKA: *Pożywienie*. W: J. LIGĘZA, M. ŻYWIŃSKA: *Zarys kultury górniczej. Górny Śląsk, Zagłębie Dąbrowskie*. Katowice 1964, s. 108; J. ŚWITAŁA-MASTALERZ, D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Śląska spizarnia*. Koszęcin 2014, s. 44.

<sup>26</sup> Informacje o takich właśnie dodatkowych składnikach zupy znaleźć można w różnych pracach, w wypowiedziach informatorów i na stronach internetowych; zob. np.: J. ONDRUSZ: *Pożywienie ludu cieszyńskiego*. W: *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*. Red. K.D. KADŁUBIEC. Ostrawa 1972, s. 186; G. WAWOCZNY: *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*. Racibórz 2005, s. 559; J. ŚWITAŁA-MASTALERZ, D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Śląska spizarnia...*, s. 47; *Śląskie smaki*. <http://www.slaskiesmaki.pl/Potrawy/Pokaz/512126/wodzionka-brotzupa> [data dostępu: 5.04.2017].

<sup>27</sup> G. WAWOCZNY: *Kuchnia raciborska...*, s. 559.

<sup>28</sup> Inf. Marcela Szymańska, l. 37, Racibórz, zapis. w 2017 r.

<sup>29</sup> J. ONDRUSZ: *Pożywienie ludu...*, s. 186.

<sup>30</sup> Ibidem.

Bardzo podobna [do czoskuli] jest *bystrzónka*. Wodę ugotowano z kminem, pieprzem i solą, potłuszczono skwarkami. Do zupy można było odcedzić wodę z ugotowanych ziemniaków. Zupę podawano z ziemniakami lub chlebem<sup>31</sup>.

W tym miejscu wspomnieć również należy, że pierwotnie w okolicach Cieszyna, zwłaszcza w rodzinach górniczych, do przyrządzania *wodzionki* zamiast chleba, jako podstawowego składnika zupy, używano ziemniaków, co wynikało z wysokiej ceny chleba w stosunku do dziennych zarobków<sup>32</sup>. Ten rodzaj *wodzionki*, zwanej tam *wodzionką ziemniaczaną* lub *kobzalową wodzionką*<sup>33</sup>, stanowił alternatywę dla zupy chlebowej.

Jeszcze inną modyfikacją *wodzionki*, popularną zwłaszcza na Śląsku Cieszyńskim, jest przygotowywana na kilka sposobów *chuda jewa*. Pierwotnie była to pozbawiona tłuszczu, wodna zupa bez zasmażki (temu właśnie zawdzięcza swoją ironiczną nazwę): „Chudo jewa – taka wodziunka, co ni ma w ni zaproszki” (Kozakowice Górne, powiat cieszyński), ale przygotowywano ją także (i nadal się przygotowuje) tak, jak na całym Śląsku, na bazie osolonej wody, którą zalewano pokrojony na talerzu czerstwy chleb, dodając doń czosnku, kminku i tłuszczu:

Ja znam chudą jewę z dzieciństwa, mój tato robił tak: woda, stopiona słonina, dużo czosnku i kminku i do tego chleb w tym moczony, a pochodził z Dzięgielowa<sup>34</sup>.

[...] nadal gotuję tę czoskulę [tj. chudą jewę], jak mnie matka nauczyła. Woda osolona, nakroty czosnek, kapkę kminku, może być pieprz, chwilka pogotować. Szpyrkę wędzoną stopić, wlać do wrzątku – syknie – gotowe. Na talerz nakroć starszego chleba w kostkę, zalać zupą. Jest to bardzo zdrowo zupa, rozgrzywo organizm, a jak kto chce, może dać tam nakrotej kielbasy i kilka kropli maggi, ale to, jak mówią, objonalnie. Najlepiej zimą na śniodani<sup>35</sup>.

Znana jest też *chuda jewa* jako polewka z kwaśnego mleka lub maślanki okraszana boczkiem, wzbogacana przyprawami, takimi jak czosnek, cebula, koperek, kminek, sól i pieprz, nadającymi jej wyrazisty zapach i smak, spożywana z ziemniakami lub chlebem:

Chuda jewa była bardzo prosta i tania w przygotowaniu. Wystarczyło roztopić smalec lub słoninę, dodać czosnek i kminek, a następnie dolać wody. Sposobów przygotowania tej polewki było jednak kilka. Według najpopularniejszego z nich chuda jewa to polewka na kwaśnym mleku lub maślance podawana z ziemniakami lub z chlebem. Do jej przyrządzenia potrzeba półtora litra kwaśnego mleka, maślanki lub serwatki, ugotowanych ziemniaków, boczku wędzonego, cebuli,

<sup>31</sup> Ibidem.

<sup>32</sup> M. ŻYWIRSKA: *Pożywienie...*, s. 104.

<sup>33</sup> Przymiotnik *kobzalowy* pochodzi od rzeczownika *kobzal*, który znaczy: kartofel, ziemniak.

<sup>34</sup> Cyt. za: *Chuda jewa i kwaki/brukiew/karpień z Podbeskidzia ocalone od zapomnienia*. <http://gazetacodzienna.pl/article/wydarzenia/chuda-jewa-i-kwaki/brukiew/karpień-z-podbeskidzia-ocalone-od-zapomnienia> [data dostępu: 22.03.2017].

<sup>35</sup> Ibidem. Tekst został częściowo zmieniony pod względem zapisu ortograficznego i interpunkcji.



kminku, czosnku i innych przypraw, jak sól i pieprz. Dodawane też jest jedno jajko, mąka zwykła i ziemniaczana oraz koperek zielony<sup>36</sup>.

Zupa przyrządzana według takiej właśnie receptury, stanowiąca kulinarną osobliwość Śląska Cieszyńskiego, w 2011 roku została wpisana na LPT województwa śląskiego. Szkoda tylko, że w informacjach dodatkowych zabrakło chociażby wzmianki o tym, że pod nazwą *chuda jewa* kryje się także klasyczna wodna zupa z chleba, co z pewnością dałoby pełniejszy, bardziej całościowy i wiarygodny obraz funkcjonowania tejże potrawy w kulinarnej tradycji regionu.

Do odmian *wodzionki*, o których nie sposób nie wspomnieć, należą zupy na bazie rozgotowanego chleba, jak *warmuszka*, *snelka/sznelka*, *biermuszka*<sup>37</sup>, czy – przyrządzana według różnych receptur – *germuszka*.

*Warmuszka* była to prosta potrawa z ugotowanego w wodzie chleba wzbo-gacona omastą<sup>38</sup>. Podstawę *snelki/sznelki* stanowił pokrojony chleb gotowany w wodzie z dodatkiem cebuli, pietruszki, czosnku i tłuszczu<sup>39</sup>. *Gerbuszkę* przy-gotowywano jako zupę z rozgotowanego chleba z dodatkiem kminku, masła i roztrzepanych jajek bądź jako potrawę z chleba namoczonego i zagotowanego w wodzie z solą, skwarkami, zarumienioną na blasze cebulą i zasmażką z tłuszczu i mąki<sup>40</sup>. Chleb gotowany w wodzie, a nie zalewany wrzątkiem na talerzu, jak w przypadku klasycznej *wodzionki*, był też bazą *biermuszki*.

Wymienione powyżej zupy na LPT omówione zostały pod wspólnym hasłem *germuszka* (zupa wpisana na listę województwa opolskiego w 2007 roku w kate-gorii „gotowe dania i potrawy”), gdzie przeczytać można:

*Gerbuszka* jako zupa z chleba znana jest w kuchni śląskiej także pod nazwami *bermuszka* oraz *warmuszka*. [...] *Gerbuszka* należy do zup bardziej dietetycznych, lekkostrawnych i niedrażnią-cych żołądka, podawanych dzieciom, kobietom w połogu, osobom starszym i chorym. Sporządza się ją na masle, chleb rozgotowuje, czasami przeciera przez sito, zaciąga rozmąconym jajkiem lub żółtkiem, doprawia kminkiem i solą. Można ją przyrządzać z dodatkiem suszonych lub świeżych jabłek, sliwek i gruszek, a także gotować na mleku. [...] Można ją przygotować jako danie bardziej wykwintne, przecierając rozgotowany chleb, dodając już na talerzu łyżkę śmietany, trochę wina lub zmienić smak przez dodanie suszonych lub świeżych owoców. *Gerbuszka* jest potrawą prostą i dość oszczędną, przygotowywaną najczęściej na wodzie. [...] Maria Wziątkowa, ur. 1896 – informator-ka badań etnograficznych przeprowadzonych na Opolszczyźnie pod kierunkiem prof. Gładysza w 1963 r. podkreśla także, iż: jeszcze w okresie międzywojennym dawano codziennie położnicy lub chorym [...]. Odwiedziny położnicy, czyli nowiedziny, określano też jako *isć z biermuszką*,

<sup>36</sup> Cyt. za: *Chuda jewa ze Śląska Cieszyńskiego ocalona*. <http://www.dziennikzachodni.pl/artykul/381757,chuda-jewa-z-slaska-cieszynskiego-ocalona,id,t.html> [data dostępu: 21.03.2017].

<sup>37</sup> Z niem. *Biernuss*.

<sup>38</sup> A. CINCIAŁA: *Słownik dialektyczny Księstwa Cieszyńskiego*. Reprodukacja techniką offsetową z oryginału znajdującego się w zbiorach rękopisów Biblioteki Polskiej Akademii Nauk w Krakowie. Wisła 1998, s. 467.

<sup>39</sup> Z. SZROMBA: *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siolkowicach z końcem XIX i w XX wieku*. W: *Stare i Nowe Siolkowice*. Cz. 1. Red. M. GŁADYSZ. Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, s. 156.

<sup>40</sup> J. ŚWITAŁA-MASTALERZ, D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Śląska spiżarnia...*, s. 47.

czyli słodką polewką, co było związane z ofiarowaniem jej czegoś lepszego. [...] Nazwy tych zup znajdują się także w kartotece *Słownika gwar śląskich* zgromadzonej w Instytucie Śląskim w Opolu. Zarówno *biermuszka*, *germuszka*, jak i *warmuszka* oznaczają „polewkę z rozgotowanego chleba z dodatkiem masła, kminku lub suszonych owoców”. Nazw tych używano zamiennie, chociaż ich budowa słowotwórcza i pochodzenie wskazują na pierwotne różnice<sup>41</sup>.

Przytoczony, obszerny fragment zmusza do poczynienia kilku krytycznych uwag. W opisie tym, jak łatwo dostrzec, przeplatają się informacje dotyczące zarówno *germuszki*, jak i *biermuszki*, podane tak, jakby odnosiły się do jednej, tej samej zupy. Tymczasem zgromadzony przez nas materiał pokazuje, że *germuszka*, *biermuszka* i *warmuszka* to różne potrawy. *Germuszka* była zupą „biedną”, codzienną, prostą i szybką w przygotowaniu, zaś *biermuszkę* uznawano za bardziej wykwintną, lepszą i treściwą. Należała do grupy zup wigilijnych<sup>42</sup> i od *germuszki* znacząco różniła się użytymi składnikami. Przyrządzano ją z suchego rozgotowanego chleba i gotowanych suszonych owoców (śliwek, jabłek lub gruszek) z dodatkiem cukru i piernika (czasami piwa<sup>43</sup>) oraz zasmażki z masła i mąki:

Nazwą tą określano również pożywną, przyprawioną piernikiem słodką zupę piwną, zwyczajowo zanoszoną przez sąsiadki położnicy<sup>44</sup>.

U nołs muter czansto w post robili biermuska. Namoczyli dwa krajce chleba w garcu z zimną wodą, dali suszone gruszki, jabłka, śliwy, ździebko kminku i warzyli to tak poleku. Tyn chleb tak napankną i zrobiła se ta zupa takół zejnich, bestóž jyno na boku pieca ją warzyli, bo by se przypoliła, potyj dali masła rajn i cukru<sup>45</sup>.

W nowembrze niechtorzi se warzyli zirop z cukerryby. U nołs doma to bez wojna dwa bunclółky tego ziropu nom do pieczynioł pierników i do biermusky stykły. Ta biermuska to boła takół słodkoł zupa. Dołwało se do niyj suszone śliwki, gruszki, skórkę łod chleba, piernik i tyn zirop z ćwikły<sup>46</sup>.

*Biermuszka* ze względu na użyte składniki (rozgotowane suszone owoce, piernik, cukier, masło) bardziej aniżeli *germuszkę* przypomina *moczękę*, inną popularną na Śląsku potrawę wigilijną.

Interpretacyjnym nadużyciem jest też twierdzenie, że „zarówno *biermuszka*, *germuszka* jak i *warmuszka* oznaczają »polewkę z rozgotowanego chleba z dodat-

<sup>41</sup> *Germuszka* (zwana też *warmuszką*, *biermuszką*). <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Germuszka-zwana-tez-warmuszka-biermuszka> [data dostępu: 21.08.2017]; dodano kursywę – L.P., D.Ś.-T.

<sup>42</sup> Por.: *Biermuszka*. W: *Słownik gwar śląskich*. T. 2. Red. B. WYDERKA. Opole 2001, s. 61.

<sup>43</sup> W znanych nam materiałach brak jakichkolwiek informacji o tym, aby do zupy tej dodawano wina, jak to wzmiankuje się na Liście.

<sup>44</sup> H. WESOŁOWSKA: *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, żywienie*. W: *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*. Red. D. SIMONIDES. Wrocław–Warszawa 1991, s. 65.

<sup>45</sup> A. MYSZYŃSKA: *Śląskie rozprawianie z okolic Białej, Głogówka i Krapkowic*. Biała Prudnicka 2006, s. 65.

<sup>46</sup> A. MYSZYŃSKA: *Śląskie rozprawianie*. Biała Prudnicka 1999, s. 104.

kiem masła, kminku lub suszonych owoców»<sup>47</sup>, a nazwy tych zup znaleźć można w kartotece *Słownika gwar śląskich*, będącej w dyspozycji Państwowego Instytutu Naukowego – Instytutu Śląskiego w Opolu. Na temat *warmuszki* wiadomo bowiem bardzo niewiele, a we wspomnianej kartotece znajduje się zaledwie jedna fiszka poświęcona tejże zupie, rozpisana na podstawie historycznego materiału, jakim jest *Słownik dialektyczny Księstwa Cieszyńskiego* Andrzeja Cinciały wydany pod koniec XIX wieku<sup>48</sup>, która w żadnej mierze nie pozwala na sformułowanie takich informacji, jakie na temat *warmuszki* umieszczono na Liście. Oto, co o tej zupie odnotował Cinciała: „[...] potrawa, nakraja się chleba do garnka, naleje wody, ugotuje, pomaści i *warmuszka* gotowa; jada się często na śniadanie”<sup>49</sup>.

W materiałach gwarowych brak też jakichkolwiek potwierdzeń o synonimicznym użyciu nazw *germuszka*, *biermuszka* i *warmuszka*, z jakim mamy do czynienia w przypadku LPT.

W związku z przedstawionymi uwagami nasuwa się jeszcze jedna istotna kwestia wymagająca zasygnalizowania, a mianowicie, sposób podawania na Liście niektórych informacji. Czasami na podstawie skromnych, niekiedy wręcz jednostkowych materiałów (jak w przypadku *warmuszki*) formułowane są zbyt daleko idące uogólnienia, przedstawiane tak, że przez czytelnika mogą być odbierane jako w pełni wiarygodne, dobrze udokumentowane, nie budzące wątpliwości, gdy tymczasem – ze względu na zbyt ubogą dokumentację źródłową – takimi nie są. Dotyczy to również sposobu informowania o pochodzeniu nazw potraw (jak np. *warmuszka* czy *germuszka*), których etymologii w rzeczywistości nie można jednoznacznie określić.

## Refleksje podsumowujące

Wskazane uchybienia dotyczące Listy to głównie wynik niedostatków materiałowych, niekiedy zbyt ubogich źródeł, które posłużyły do charakterystyki poszczególnych potraw i były podstawą odtwarzania tradycyjnych receptur. Świadomość owych braków stawia w nieco innym świetle informacje zamieszczone na Liście; skłania do większej ostrożności względem prezentowanych tam materiałów, niekiedy zmusza do ich weryfikacji czy reinterpretacji. W merytorycznej zatem dyskusji LPT, mimo swej ważnej funkcji polegającej na promowaniu regionalnych potraw oraz ochronie od zapomnienia wspólnego dobra, jakim jest kulinarne dziedzictwo poszczególnych regionów, nie może być traktowana jako „wyrocznia” w orzekaniu o tym, co tradycyjne, a co nie. Kulinaria bowiem, jak chyba żaden inny produkt, podatne są na wpływy z zewnątrz, innowacje, różno-

<sup>47</sup> *Germuszka...*

<sup>48</sup> A. CINCIAŁA: *Słownik dialektyczny...*

<sup>49</sup> *Ibidem*, s. 467.

rodne transpozycje. Sama zaś tradycja – jak podkreśla Anthony Giddens – wrażliwa jest na zmiany, ponieważ: „[...] każde nowe pokolenie musi ją wymyślać na nowo, kiedy przejmuje kulturowe dziedzictwo od swoich poprzedników. Tradycja nie tyle opiera się na zmianie, ile należy do kontekstu, w którym niewiele jest odrębnych od niej znaczników czasowych i przestrzennych, pozwalających mu nadać zmianie formę znaczącą”<sup>50</sup>.

Na zakończenie, wracając do postawionego na początku pytania, jak należałoby patrzeć na tradycyjną recepturę, a co za tym idzie, czym jest tradycyjna potrawa rejestrowana na LPT, można się pokusić o sformułowanie pewnych uogólnień.

Z przeprowadzonej analizy wynika, że odnotowaną na LPT recepturę traktować należy jako wyabstrahowany (na podstawie wielu przepisów) **konstrukt**, pewien **przepis wzorcowy**, który – jak pokazują zebrane przez nas materiały – podlegał wielu modyfikacjom, czego doskonałym przykładem jest *wodzionka*. Zarejestrowany na Liście sposób przygotowania danej potrawy to pewien stały, utrwalony wielowiekowym zwyczajem schemat, który daje jednak (nie wychodząc poza ramy tego, co uznane za tradycyjne) pewien margines swobody, dowolności – zmienny i zależny od różnych czynników. W kryterium czasu, wieku już z definicji wpisana jest dynamika i pewna zmienność. **Nie ma więc jednego uniwersalnego przepisu** na daną potrawę. Receptura – zwłaszcza potrawy znanej i spożywanej od stuleci – nie jest czymś *constans*. Można przyjąć, że składa się nań względnie **stały schemat**, tworzony przez konkretne składniki i określone procedury, będący uniwersum tego, co tradycyjne, oraz jego **modyfikacje i uzupełnienia** (warunkowane różnorodnymi czynnikami), czasem liczne, dotyczące składników i sposobów przygotowania potrawy. Dopiero te dwa elementy (to, co stałe, i to, co zmienne) składają się na recepturę, z którą zgodność może stanowić kryterium uznania danej wykonanej potrawy za tradycyjną.

<sup>50</sup> A. GIDDENS: *Konsekwencje nowoczesności*. Przeł. E. KLEKOT. Kraków 2008, s. 27.

**Aneks**  
**Potrawy kuchni śląskiej na Liście produktów tradycyjnych**  
**(w wyborze)**

LPT województwa śląskiego		LPT województwa opolskiego			
nazwa potrawy, rok wpisania na LPT, kategoria	opis	dokumentacja stanowiąca podstawę opisu	nazwa potrawy, rok wpisania na LPT, kategoria	opis	dokumentacja stanowiąca podstawę opisu
I	2	3	4	5	6
wodzionka / wodzianka 2007 gotowe dania i potrawy	»Potrawa – zupa sporządzona z pokrojonego w kostkę chleba, drobno pokrojonego lub przeciśniętego przez praskę czosnku, z dodatkiem smalcu lub masła zalanego wrzątkiem».	Z. Szromba, <i>Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siołkowicach z końcem XIX i początkiem XX w.</i> (1963); Z. Szromba-Rysowa, <i>Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku (1978)</i> ; M. Szołtysek, <i>Kuchnia śląska (2003)</i> ; W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985, 1990); <i>Śląska kucharka doskonata</i> (1990).	wodzionka 2007 gotowe dania i potrawy	»Szara, dość gęsta zupa, z widocznymi rozmiękczonymi kawałkami chleba i okami tłuszczu (masła lub łożu) albo świeżymi skwarkami?».	Z. Szromba-Rysowa, <i>Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku (1978)</i> ; <i>Kuchnia wzorowa</i> („brak strony z rokiem i miejscem wydania”).

cd. aneksu *Potrawy kuchni śląskiej...*

1	2	3	4	5	6
rolada wołowa śląska 2006 gotowe dania i potrawy	„Rolada wołowa to płat mięsa wołowego zwinięty w rulon, na przekroju widać nadzienie: boczek wędzony lub słoninka wędzona, cebulka, ogórek kiszony, na zewnątrz rolady widoczne są ślady po nitce, którą okręca się mięso”.	Z. Szromba-Rysowa, <i>Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku</i> (1978); H. Gerlich, <i>Narodziny, zaślubiny, śmierć</i> (1986); W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985).	opolska rolada wołowa 2007 produkty mięsne	„Płat mięsa zwinięty w roladkę i upieczony na jasnobrązowy kolor. Po przekrojeniu widoczny zwinięty w »ślimak« cienki jasnobrązowy pasek mięsa z wyróżniającymi się w środku kawałeczkami zielonkawego ogórka kiszzonego, różowego boczku oraz jaśniejszego tłuszczu z boczku”.	D. Simonides, <i>Wstęp, w: Śląska kucharka doskonała</i> (1990); materiały archiwalne dotyczące spraw żywienia ludności miejscowej i napływowej na Śląsku Opolskim, Instytut Śląski w Opolu.
kluski białe śląskie 2006 gotowe dania i potrawy	„Kluski śląskie mają średnicę 4 cm. Wyglądem przypominają małego, obranego ziemniaka. Są koloru kremowego, o gładkiej i lśniącej fakturze”.	„Z wywiadu przeprowadzonego z mieszkańcami powiatu rybnickiego, raciborskiego i wodzisławskiego wynika, iż potrawa znana była już od dawna [materiały z badań].	kluski śląskie, tzw. biote kluski 2007 gotowe dania i potrawy	„Biało-kremowe (w zależności od gatunku użytych do nich ziemniaków mogą przechodzić nawet w kolor żółty), splaszczone kulki z widocznym z jednej strony wgłębieniem (dziurką)”.	„O tym, że jest to potrawa bardzo popularna na Śląsku, świadczą liczne jej poświadczenia w materiałach archiwalnych Instytutu Śląskiego w Opolu: [...] jak przyszyły święta lub wesela robiono kluski

<p>modro kapusta – sałatka z czerwonej kapusty 2006 gotowe dania i potrawy</p>	<p>„Zabarwienie czerwone z odcieniem fioletu, cebulka i jabłko kremowe, skwarki z boczku jasnobrązowe”.</p>	<p>W. Sztabowa, <i>Krupniki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985, 1990); <i>Śląska kucharka doskonala</i> (1990).</p>	<p>modro kapusta (tj. czerwona kapusta) 2007 warzywa i owoce</p>	<p>„Sałatka jest koloru fioletowo- niebieskiego. Widoczne są w niej drobne złocisto- brązowe kawałeczki stopionego boczku”.</p>	<p>z dodatkiem goto- wanych ziemniaków, jajka i mąki kartoflanej” [materiały z badań]. Z. Szromba, <i>Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siolkowicach z końcem XIX i początkiem XX w.</i> (1963).</p> <p>„Modro kapusta (tak określa się w naszych stronach kapustę czerwona; od gwarowego wyrazu modra – niebieska, wpadająca nawet w kolor fioletowo- czerwony) podawana jest do wielu dań mięsnych, ale najczęściej do rolad wołowych i klusek śląskich” [materiały z badań].</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

cd. aneksu *Potrawy kuchni śląskiej...*

1	2	3	4	5	6
<p>żymlok śląski / zemłok / zemlounk / bułczanka 2007</p> <p>produkty mięsne</p>	<p>„Batony w osłonce naturalnej, na przekroju wyraźnie widoczna pokrojona w drobną kostkę bułka?”</p>	<p>M. Szoltysek, <i>Kuchnia śląska</i> (2003); W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985, 1990); Z. Szromba-Rysowa, <i>Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku</i> (1978); Z. Szromba, <i>Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siótkowicach z końcem XIX i początkiem XX w.</i> (1963).</p>	<p>żymlok opolski biały 2007</p> <p>produkty mięsne</p>	<p>„Wyglądem przypomina kielbasę o brązowym kolorze. W przekroju widać wymieszane składniki, z których jest wykonany?”</p>	<p>Z. Szromba, <i>Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siótkowicach z końcem XIX i początkiem XX w.</i> (1963); Z. Szromba-Rysowa, <i>Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku</i> (1978); W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985, 1990).</p>
<p>krupniok śląski 2006</p> <p>produkty mięsne</p>	<p>„Batony w osłonce naturalnej, na przekroju wyraźnie widoczna kasza gryczana. Zapach i smak charakterystyczne dla wędliny podrobowej parzonej z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej; wyczuwalne przyprawy?”</p>	<p>Z. Szromba-Rysowa <i>Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku</i> (1978); W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985); materiały etnograficzne Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu.</p>	<p>krupniok śląski 2014</p> <p>produkty mięsne</p>	<p>„Wyroby w jelitach (batonach) zakończone sznurkiem lub szpilką. Smak: Właściwy dla podrobów, kaszy jęczmiennie-gryczanej, tłuszczu i skór parzonych, lekko słony z wyraźnie wyczuwalnymi przyprawami?”</p>	<p><i>Nowa kuchnia śląska</i> (1983); W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985, 1990); <i>Śląska kucharka doskonała</i> (1990).</p>



<p>kołocz weselny śląski 2006 wyroby cukiernicze i piekarnicze</p>	<p>„Kołocz jest koloru złocistego. Spód i górę kołocza stanowi wypieczone ciasto drożdżowe, wewnątrz znajduje się nadzienie makowe lub serowe (może być mieszane makowo-serowe), górną kołocza zdobi złocista kruszonka (posypka). Zwyczajowo kruszonkę posypuje się cukrem pudrem. [...] Zwyczajem, który utrzymuje się do dzisiaj [...], jest chodzenie z kołoczem. Polega on na tym, że młodzi chodzą do zaproszonych i niezaproszonych na weselną uroczystość osób, obdarowując je kołoczem”.</p>	<p>K. Lach, <i>Wierzenia, zwyczaję, obrzędy. Folklor pogranicza polsko- czeskiego</i> (2000); materiały Muzeum w Raciborzu.</p>	<p>kołocz śląski 2007 wyroby cukiernicze i piekarnicze</p>	<p>„Spód to pulchne ciasto drożdżowe, w środku masa makowa, serowa lub inna, na samej górze posypka. [...] W tym regionie ciasto to jest przede wszystkim ciastem obrzędownym. Bardzo duże znaczenie ma jako kołocz weselny. Młoda para piecze go zawsze przed weselem i obdarowuje nim sąsiadów, gości weselnych, księdza i inne osoby nie zaproszone na wesele, ale o których młoda para pamięta i jest im wdzięczna”.</p>	<p><i>Nowa kuchnia śląska</i> (1983).</p>
----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

cd. aneksu *Potrawy kuchni śląskiej...*

1	2	3	4	5	6
<p>makówki / makielki 2006 gotowe dania i potrawy</p>	<p>„Makówki przypominają z wyglądu rozdrobnione ciasto drożdżowe z makiem. Powierzchnia porowata posypana rodzynkami i migdałami”.</p>	<p>M. Szoltysek, <i>Kuchnia śląska</i> (2003); W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1986); <i>Śląska kucharka doskonała</i> (1989).</p>	<p>makówka opolska 2011 gotowe dania i potrawy</p>	<p>„Masa makowa z widocznymi bakaliami”.</p>	<p>M. Szoltysek, <i>Kuchnia Śląska</i> (2003); W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1986).</p>
<p>ciastka ze szpyrek 2006 wyroby cukiernicze i piekarnicze</p>	<p>„Ciasteczka w zależności od przyłożonej formy i pomysowości gospodyni mają różne kształty; podobne do ciasteczek z ciasta kruchego; w przekroju jednolite (nie mają warstw), ale chropowate, góra ciasteczek jest lekko zarumieniona, również chropowata”.</p>	<p><i>Śląska kucharka doskonała</i> (1989); <i>Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego</i> (1996).</p>	<p>opolskie ciasteczka ze skwarek (szpyrek) 2007 wyroby cukiernicze i piekarnicze</p>	<p>„Okrągłe ciasteczka, kruche, upieczone na kolor złocisty”.</p>	<p>W. Sztabowa, <i>Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej</i> (1985); <i>Kuchnia śląska</i> (1967).</p>

śląski chrustek / chrust / faworki 2011 wyroby cukiernicze i piekarnicze	»Podłużne skręcone paski posypane cukrem pudrem».	W. Fójcikowa, <i>Nasza kuchnia</i> (1937); E. Kołder, <i>Kuchnia śląska</i> (1972); <i>Śląska kucharka doskonała</i> (1989).	chrust / chrustek / chrustki / faworki 2014 wyroby cukiernicze i piekarnicze	»Paski ciasta przekrojone wzdłuż przez środek i przewinięte, posypane cukrem pudrem».	M. Szoltysek, <i>Żywot Ślązoka pocztowego</i> , (2003); <i>Nowa kuchnia śląska</i> (1983); <i>Śląska kucharka doskonała</i> (1989).
--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Bibliografia

- Chuda jewa i kwaki/brukiew/karpień z Podbeskidzia ocalone od zapomnienia*. <http://gazetacodzienna.pl/article/wydarzenia/chuda-jewa-i-kwaki/brukiew/karpień-z-podbeskidzia-ocalone-od-zapomnienia> [data dostępu: 22.03.2017].
- Chuda jewa ze Śląska Cieszyńskiego ocalona*. <http://www.dziennikzachodni.pl/artykul/381757,chuda-jewa-z-slaska-cieszynskiego-ocalona,id,t.html> [data dostępu: 21.03.2017].
- CINCIAŁA A.: *Słownik dialektyczny Księstwa Cieszyńskiego*. Reprodukacja techniką offsetową z oryginału znajdującego się w zbiorach rękopisów Biblioteki Polskiej Akademii Nauk w Krakowie. Wisła 1998.
- Germuszka (zwana też warmuszką, biermuszką)*. <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Germuszka-zwana-tez-warmuszka-biermuszka> [data dostępu: 21.08.2017].
- GIDDENS A.: *Konsekwencje nowoczesności*. Przeł. E. KLEKOT. Kraków 2008.
- GULBICKA B.: *Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce*. Warszawa 2014.
- HALAGARDA M., KĘDZIOR W., PYRZYŃSKA E.: *Ochrona i zasady rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych*. „Zeszyty Naukowe. Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie” 2013, nr 918, s. 15–31.
- KARPIŃSKA E.G.: *Tradycje kulinarne na „Szłaku łaknienia”*. W: *Nie tylko o wsi... Szkice humanistyczne dedykowane Profesor Marii Wieruszewskiej-Adamczyk*. Red. D. KASPRZYK. Łódź 2013, s. 315–332.
- Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW*. <http://www.produkty-tradycyjne.pl/lista-produktow-tradycyjnych-mrirw> [data dostępu: 13.08.2017].
- MYSZYŃSKA A.: *Śląskie rozprawianie*. Biała Prudnicka 1999.
- MYSZYŃSKA A.: *Śląskie rozprawianie z okolic Białej, Głogówka i Krapkowic*. Biała Prudnicka 2006.
- ONDRUSZ J.: *Pożywienie ludu cieszyńskiego*. W: *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*. Red. K.D. KADŁUBIEC. Ostrava 1972, s. 175–201.
- Słownik gwar śląskich*. Red. B. WYDERKA. T. 2: Opole 2001. T. 3: Opole 2002. T. 4: Opole 2004. T. 8: Opole 2006.
- SZROMBA Z.: *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siólkowicach z końcem XIX i w XX wieku*. W: *Stare i Nowe Siólkowice*. Cz. 1. Red. M. GŁADYSZ. Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, s. 131–175.
- SZROMBA-RYSOWA Z.: *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*. Wrocław 1978.
- ŚWITAŁA-MASTALERZ J., ŚWITAŁA-TRYBEK D.: *Śląska spiżarnia*. Koszęcin 2014.
- Uniwersalny słownik języka polskiego*. T. 4. Red. S. DUBISZ. Warszawa 2003.
- WAWOZNY G.: *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*. Racibórz 2005.
- WESOŁOWSKA H.: *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, żywienie*. W: *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*. Red. D. SIMONIDES. Wrocław–Warszawa 1991, s. 27–70.
- WINAWER Z., WUJEC H.: *Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we wspólnej polityce rolnej*. Warszawa 2010.
- Wodzionka*. <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-opolskie/Wodzionka> [data dostępu: 18.08.2017].
- ŻYWIŃSKA M.: *Pożywienie*. W: J. LIGĘZA, M. ŻYWIŃSKA: *Zarys kultury górniczej. Górny Śląsk, Zagłębie Dąbrowskie*. Katowice 1964, s. 100–111.